

herzlich willkommen bei uns am genussgut krispel, *im Herzen des vulkanlandes!*

Genuss, Qualität, ein gewisses Wohlbefinden und einen Sinn im Ganzen zu finden, sind Eigenschaften, die in unseren Krispel-Genen liegen. Mein Vater Toni Krispel schuf das Fundament, ich habe die Führung übernommen und baue das Weingut weiter aus. Ob Wein, Wollschwein oder das Genussgut, wir Krispels bleiben unserer eigenen Linie treu.



3 Generationen an einem Tisch: Die Familie Krispel, wie sie lebt und lebt: **Klaus Krispel** - würdevoller Nachfolger, **Lisa Krispel** - rockt die Patisserie und schupft den Verkauf, **Daniela Krispel** - Chefin der Zahlen und der Buchführung, **Stefan Krispel** - macht den Wein und managt den Laden, **Toni Krispel** - baute das Gut auf, ist der Vater aller Wollschweine, **Julia Krispel** - organisiert das Gut und schaut auf die Mitarbeiter.

Ohne unseren Wein wären wir als Familienunternehmen nicht dort, wo wir heute sind. Unser Wein aus dem Vulkanland machte uns über die Grenzen der Steiermark hinaus bekannt. Durch unsere vielfältigen Böden, dem einzigartigen Kleinklima, der Erfahrung im Weinbau und unserer engen Verbindung mit der Natur erreichen wir das Ziel, ein Maximum an regionalem Charakter in unsere Weine zu integrieren. Wir wollen das Vulkanland Steiermark schmeckbar machen: Vom Gebietswein für den leichten Genuss, über den ausdrucksstarken Ortswein, bis zur Spitze der Herkunft, dem hochkarätigen und prämierten Lagenwein, freuen wir uns auf den nächsten Seiten berichten zu dürfen.

In unserer malerischen Südoststeiermark, wo andere gerne Urlaub machen, leben und arbeiten wir. Wir sehen das als Privileg und es ist jetzt kein Zufall, dass sich in den letzten Jahren hier in Straden das Genussgut Krispel etablierte. Aber da wir Krispels, passend zum Vulkanland,

nach der Beschreibung meiner Mutter Daniela und meiner Frau Julia „ein niemals zur Ruhe gekommener Vulkan“ sind, folgt auf den Gutsheuerigen nun **Krispels Genuss theater**, einzigartig und zugleich sehr im Einklang mit unserer Gegend, verbunden mit **Krispels KostBar** und unserem Ab-Hof-Verkauf, mehr gleich auf den nächsten Seiten!

Das Magazin soll Sie einladen, etwas über unsere Welt, unseren Wein, unser Genussgut und über das Vulkanland zu erfahren. Wir wünschen Ihnen einige schöne Stunden und vielleicht auch die Zeit, bei uns auf dem Genussgut vorbeizuschauen oder die eine oder andere Flasche von unserem Wein zu genießen bzw. zu bestellen.

Mit den besten Grüßen aus dem Vulkanland,

Ihr Stefan Krispel.

Fährt man in die Südoststeiermark, wird das Klima milder und die Landschaft weicher. Die Straßen werden kurviger, das Auto langsamer und man entschleunigt bereits im Ankommen. Es gibt viel zu entdecken, vor allem rund um Straden ist ein Ausblick herrlicher als der andere. Genau hier – mitten im Herzen des steirischen Vulkanlandes – liegt das Genussgut Krispel. Auf der einen Seite lockt der malerische Blick auf Straden, auf der anderen Seite die Pforte ins Glück – in Form einer gläsernen Schiebetüre. Und wer will diesem Glück schon widerstehen?

krispels kostbar

oder die Leichtigkeit des Seins



Die Eiligen biegen gleich links in den Selbstbedienungsladen ab, während die Genussmenschen ohne Umweg rechts die lange Theke der KostBar anvisieren. Hier kann man in aller Ruhe vorher verkosten, was man nachher mitnehmen möchte. Und wer bei der großen Auswahl an Krispel-Weinen Appetit auf Wollschwein und Co. bekommt, der kann hier auch eine Kleinigkeit essen. Darf es ein Flammkuchen sein oder doch lieber eine Portion Neusetzer oder Wollschweinsalami mit frischem Schwarzbrot?

Das Wollschwein wurde von Toni Krispel 1999 wiederentdeckt, der kontinuierlich neue Produkte von dieser alten und robusten Schweinerasse entwickelte. Mittlerweile ist das Wollschwein das kulinarische Erkennungsmerkmal des Genussguts.

Die KostBar: Raum für kostbare Momente

Mit der KostBar wurde ein Raum mit Atmosphäre für Genuss geschaffen. Ob an der Bar oder gemütlich am Tisch im Freien –

hier ist für jeden Platz, um die kulinarische Seele baumeln zu lassen. In entspannter Atmosphäre lässt sich das aktuelle Sortiment von Stefan Krispel verkosten – mittlerweile sind es rund 30 unterschiedliche Weine – oder ganz einfach Freunde treffen. Dazu vielleicht eines der hauseigenen Wollschweinprodukte oder die süße Vitrine der Pâtissière Lisa entdecken. „made by Lisa“ ist immer eine Versuchung wert.

Den Augenblick des Verkostens genießen — die Leichtigkeit des Seins erleben.



Es ist angerichtet - am 18.05.2021
öffnet Krispels Genuss theater seine Pforten.

Das Leben sei ein Fest und der Genuss ein Privileg! Hier die ersten Eindrücke aus dem Krispels Genuss theater.

krispel's
GEN
USS
THEA
TER



Lachen, trinken, essen, genießen. Das Genuss theater ist ein besonderer Ort. Betritt man es, offenbart sich eine neue Welt. Auf einer Seite ein 25 Meter langer und fünf Meter hoher Vorhang aus Lärchenholz, hinter dem die Küche auf Hochtouren arbeitet. Vor einem befindet sich der malerische Innenhof, mit schimmernden Pflastersteinen, 12 Tische für je fünf bis sechs Personen, alles in mediterranen Farben, spannend entspannend, für Freunde paradiesisch gerichtet. Kleine grüne Oasen beleben den Innenhof, im Hintergrund Musik, die Sinne werden durch atemberaubende Gerüche entzückt. Den Gast begleitet man an seinen Platz, freudig blickt man dem Genuss entgegen.

In der Mitte des Gastraumes entdeckt man eine kaum spürbare Erhöhung, die Bühne: Ein Block aus Basalt, aus dem ursprünglichsten Stein des Vulkanlandes, poliert an der Oberfläche, auf den Seiten schroff abfallend, wie aus dem Steinbruch geklopft. Die Gäste staunen. Und schon befindet man sich in Krispels Genuss theater.

Leben wie Gott im Vulkanland
Das Genuss theater führt Menschen zu einem Ereignis zusammen, das die Geschmacksnerven jubilieren lässt. Hier wird Essen und Trinken zum Erlebnis, und das Erlebnis wird spürbar gemacht. Küchenchef Daniel Weißer betört die Sinne der Gäste. Er zaubert am Block aus Basalt eine Küche mit regionalen Köstlichkeiten, lässt jedoch Geschmackskompositionen aus aller Welt zu, und das an einem Ort mitten im Leben, inmitten seiner Gäste. Das ist das Genuss theater.

Der Besucher hat seine Freude daran - er beobachtet, staunt, schaut dem Treiben am Basaltblock zu, genießt, was er vorher entstehen gesehen hat, nimmt einen Schluck



Links: Michaela Steiner / Sommelière,
Rechts: Nina Kazianschütz / Leitung Genuss theater

vom Wein, der perfekt auf seinen Teller abgestimmt ist und erfreut sich am Augenblick. Leben wie Gott im Vulkanland. Die Begeisterung im Genuss theater ist spürbar. Hier isst und hier ist man gerne. Man ist offen für neue Geschmäcker, lernt neue Weine kennen und lässt sich zu einem Dessert von Lisa Krispel hinreißen. Vier oder sechs Gänge, dazu von der Sommelière Michaela empfohlene Weine, man staunt, lacht und hält inne. Ein neuer Geschmack kann glücklich machen, kann verzaubern. Man wird ihn immer wieder lokalisieren. Und plötzlich freut man sich. Die Augen beginnen zu strahlen, man ist Teil vom Genuss theater. _____

Von Gebirgsgarnelen bis zum Wollschwein

Daniel Weißer, 32, kommt ursprünglich aus Leipzig. Seit 2008 in Österreich sammelte er bereits in Lech am Arlberg, im Hotel Post und im legendären Fux wichtige Eindrücke, sein Abstecher nach Südtirol sollte hier auch noch vermerkt werden, dort kochte er im Meraner Quellenhof. In Mailand lernte er unter anderem „richtig Pizza backen“, von Peking brachte er die fernöstlichen Einflüsse mit in die Heimat. Zum Interview kommt Daniel Weißer gerade vom Bärlauch pflücken.

Herr Weißer, Sie werden als Koch Hauptdarsteller im Genuss theater, was haben Sie hier vor?
Ich will hier eine sehr hochwertige und zugleich regionale Küche etablieren.

Vom Gutsheurigen bis zum Genuss theater ist es ein breiter Weg, oder?
Das Wollschwein wird immer ein Teil vom Genuss theater sein, weil es original vom Genussgut ist. Auf der Speisekarte findet man aber auch Erlesenes aus der Rindfleischküche vor. Wir schauen uns an, wie ein Dry Aged Bio-Huhn

angenommen wird oder Tauben, da es hier in der Steiermark eine ausgezeichnete Zucht gibt. Ich lege aber auch großen Wert auf das Miteinander von frischem oder fermentiertem Gemüse.

Verraten Sie uns etwas über Ihren Stil zu kochen.

Ich bin hier geradlinig, schaue mir das Produkt an und will den Geschmack beibehalten. Dazu setze ich bezüglich der Geschmackskombinationen Akzente aus der asiatischen Küche.

Wie versteht der Koch das Genuss theater?

Die Gäste kommen zu uns nicht nur um fein zu essen, sondern genießen es auch, in einem sehr schönen Ambiente, dem regen Treiben einer Küche und Service beiwohnen zu dürfen.

Sie sind Koch am Genussgut, da darf die Frage bezüglich Ihrer Wein-Präferenzen nicht fehlen.

Ich war bereits im Fux in Lech. Im Fux führt man ein legendäres Weinbuch mit rund 4500 Positionen. Da lernt man vor allem Wein zu genießen. Am Weingut Krispel schätze ich den Sauvignon Blanc sehr.

Mitte Mai hebt sich der Vorhang. Was dürfen wir uns erwarten?

Zum Beispiel einen Saibling im Salzteig oder einen Maibock mit fermentiertem Wintergemüse. Sehr gespannt darf man auf die blauen Gebirgsgarnelen sein, oder auf die getrockneten Schweineschwänze.



die Rückführung in das paradies



Krispels Genuss theater öffnet ab dem 18.05.2021 seine Pforten.
Di-Sa: 17:30 bis 23:00 Uhr, Küche: 18:00 bis 20:30 Uhr,
Reservierung unter: +43 3473 7862

qualität durch leidenschaft



Übersichtsplan über Stefan Krispels Lagen



Unter dem Signum der Qualität haben sich neun Winzer im Vulkanland zu den Eruptionswinzern zusammengetan. Zu brodeln begonnen hat die Geschichte im Vulkanland aber bereits vor vielen Millionen Jahren.

Die Entstehungsgeschichte des steirischen Vulkanlandes liest sich wie ein Abenteuerroman: Von der Gebirgsbildung der Alpen wird hier erzählt, vom Aufeinanderprallen der afrikanischen und der europäischen Platte, von heftigen Vulkanausbrüchen vor 17 Millionen Jahren, vom Versinken unter dem Meer, vom Wiederauftauchen aus dem Ozean, von breiten Flüssen, von neuerlichem Vulkanismus vor 2 Millionen Jahren, von Eiszeit und Gletschern. All diese Ereignisse können die Reben in den Böden nachvollziehen: Von Basalt, über Muschelkalk, Sand, Ton und Lehm reicht das Spektrum, aus dem die Rebwurzeln ihre Nährstoffe ziehen, die sich dann in Geschmacksnoten und Duftbildern im Wein widerspiegeln. Die ältesten Reben graben hier schon über 45 Jahre ihre Wurzeln in die Böden. Die vielen Sonnentage gehören zur Grundausstattung des Klimas im Vulkanland. Dazu noch warme Winde von der Adria und vom Osten, die sich mit den kühlen Luftmassen der Alpen vermengen, sowie heiße Tage, die auf laue Nächte folgen und so für ein spezielles Kleinklima sorgen.

Spannend und besonders facettenreich macht es die Tatsache, dass das Vulkanland Steiermark kein durchgehendes Weinbaugebiet ist,



„Wir sind gerade dabei, das Vulkanland Steiermark in puncto Lagenweine weiterzuentwickeln und haben einen Bewertungskatalog erarbeitet, der messbare Kriterien für die Bewertung eines jeden einzelnen Weingartens enthält. Nun haben wir diese Lagen – erstmals in Österreich – von außen klassifizieren lassen.“

Stefan Krispel

sondern aus dutzenden verstreuten Weininseln besteht. So reichhaltig die Böden sind, so unwegsam sind die steilen Hänge der Weingärten. Durch die unterschiedlichen Schräglagen, die verschiedenen Ausrichtungen der Hänge zur Sonne, der mannigfachen Ausprägung der Böden und der jeweiligen Höhenlage ergibt sich eine Vielzahl an unterschiedlichen Terroirs, dass es eine wahre Mammutaufgabe ist, diese nach objektiven Kriterien zu

bewerten. Dieser Aufgabe stellten sich die neun Eruptionswinzer, angeführt von Stefan Krispel, der mit seinem besonderen Einsatz maßgeblich dazu beigetragen hat, dass erstmals in Österreich unterschiedliche Lagen unterschiedlicher Winzer von einem externen Unternehmen – der renommierten Lacon GmbH – zertifiziert wurden.

Die Bewertung der einzelnen Lage enthält Kriterien wie Hangneigung,

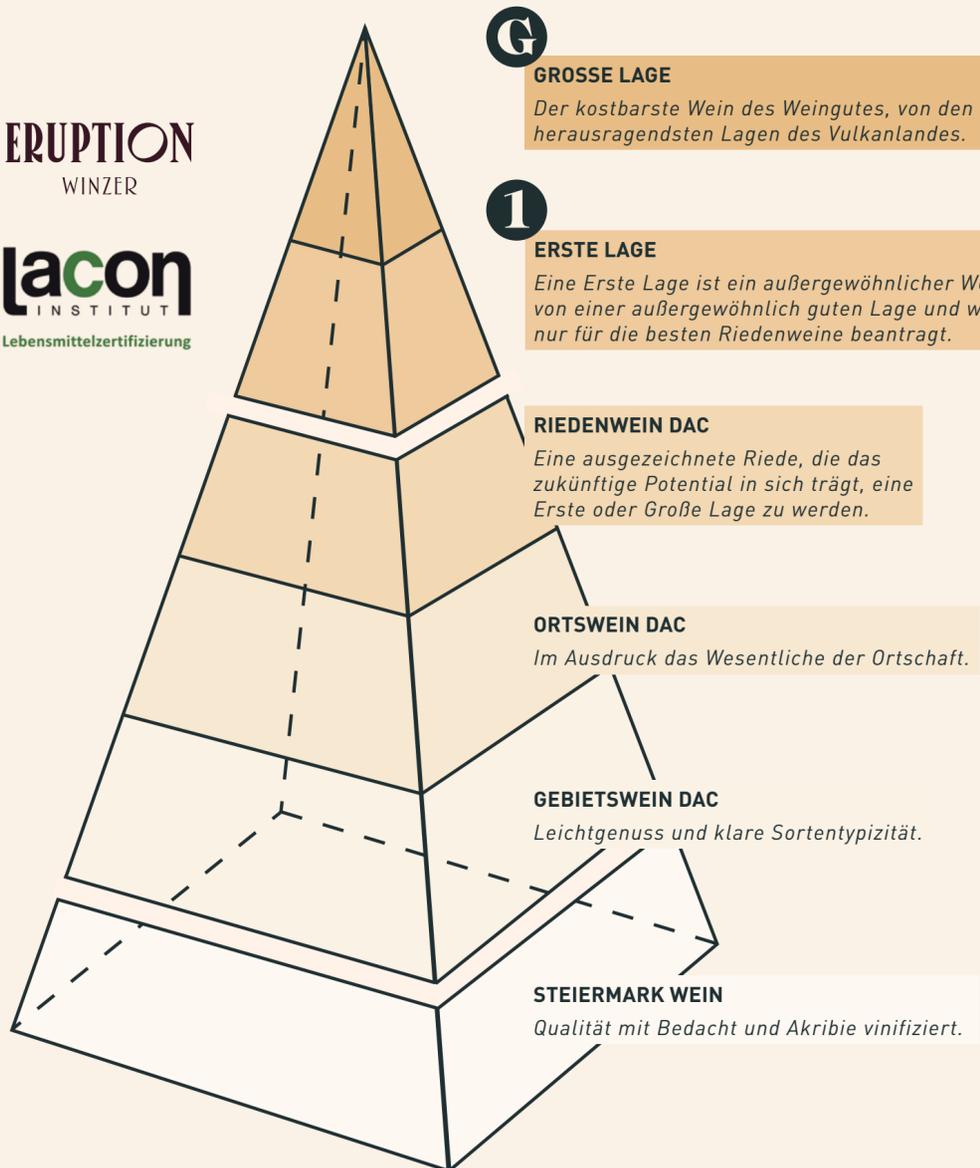
relative und absolute Höhe, Ausrichtung zur Sonne oder Alter der Reben und wird mit der Erfahrung des Weingutes im Ausbau und der Vermarktung von Riedenweinen verknüpft. Wichtig ist dabei auch der Gedanke der Nachhaltigkeit und der freiwillige Verzicht auf Insektizide und Herbizide.



Lage und Riede sind gleichbedeutend und stehen für einen einzelnen Weingarten. Den Begriff Riedenwein verstehen die Eruptionswinzer im Sinne der Vulkanland Steiermark DAC Verordnung als alle Weine, die vor der Klassifizierung in Verkehr gebracht wurden bzw. nach der Klassifizierung unterhalb der Ersten Lage und unter der Großen Lage angesiedelt sind. Den Begriff „Lagenwein“ verwenden wir für unsere Ersten und Große Lagen.

Insgesamt sind in der Klassifizierung der Lage maximal 100 Punkte erreichbar. Eine Erste Lage muss mindestens 75 Punkte erreichen, ab 90 Punkten wird eine Große Lage verliehen.

Selbstverständlich unterliegen die zertifizierten Lagenweine einer strengen Mengenbegrenzung, die durch die Vergabe von Gütesiegeln – sogenannte *Proof Tags* – ausschließlich von der Lacon GmbH geregelt wird. _____



G **GROSSE LAGE**
Der kostbarste Wein des Weingutes, von den herausragendsten Lagen des Vulkanlandes.

1 **ERSTE LAGE**
Eine Erste Lage ist ein außergewöhnlicher Wein, von einer außergewöhnlich guten Lage und wird nur für die besten Riedenweine beantragt.

RIEDENWEIN DAC
Eine ausgezeichnete Riede, die das zukünftige Potential in sich trägt, eine Erste oder Große Lage zu werden.

ORTSWEIN DAC
Im Ausdruck das Wesentliche der Ortschaft.

GEBIETSWEIN DAC
Leichtgenuss und klare Sortentypizität.

STEIERMARK WEIN
Qualität mit Bedacht und Akribie vinifiziert.

Folgende Weine von Stefan Krispel sind bereits durch die Lacon GmbH bewertet und zertifiziert:

- Sauvignon Blanc Ried Neusetzberg Erste Lage DAC, Weißburgunder Ried Neusetzberg Erste Lage DAC, Grauburgunder Ried Neusetzberg Erste Lage DAC, Chardonnay Ried Kaargebirge Erste Lage DAC, Weißburgunder Ried Kaargebirge Erste Lage DAC, Weißburgunder Ried Stradener Rosenberg Große Lage DAC, Grauburgunder Ried Hochstrandl Große Lage DAC, Sauvignon Blanc Ried Hochstrandl Große Lage DAC

stefan krispel schnell gefragt: wie war das winzerjahr 2020?



”

Manchmal ist die Ernte ein bisschen wie ein Sorgenkind, dass sich schlussendlich doch noch hervorragend entwickelt. Nach einigem Zuwarten ließen wunderschöne, sonnige Oktobertage es zu, die Ernte in den Keller einzubringen. So spät wie dieses Jahr waren wir mit der Ernte schon lange nicht mehr dran, aber die Trauben konnten physiologisch perfekt ausreifen.

“

”

Die Gebiets- und Ortsweine punkten durch ihre Leichtigkeit und ihre lebendige Frische, die Burgundersorten überzeugen durch ihre mineralische Eleganz, die Riedenweine haben wir zum optimalen Zeitpunkt geerntet, sie sind dadurch ausdrucksstark im Geschmack und überzeugen mit ihrer Balance, Dichte und Mineralik. Die Weinfreunde dürfen beruhigt sein: Es ist ein sehr guter Jahrgang!

“

”

Gerade auf die Riedenweine sollte ein Augenmerk gelegt werden, nicht zu vergessen auf die Burgundersorten, wie zum Beispiel dem Weißburgunder. Die gut dosierten Niederschläge im Sommer und die lange kühle Witterung im Herbst wirkten sich besonders auf die Intensität und Frische aus.

“



Dann und wann muss man sich einfach neu erfinden. So hat das Genussgut Krispel sich entschlossen, die Etiketten ihrer Flaschen zu relaunchen. „Bereits im ersten Rollout ein Klassiker!“, so Gerhard Kroell, der für die Gestaltung verantwortlicher CEO der Werbeagentur Madison.



NACHHALTIG AUSTRIA

Das Weingut Krispel, seit jeher um Nachhaltigkeit bemüht, darf nach eingehender Prüfung das Gütesiegel „Nachhaltig Austria“ tragen.



Qualität siegt - 3 Mal Falstaff-Gold für das Weingut Krispel in der „Vulkanland Steiermark DAC Trophy 2021!“. Ganz oben ihr Grauburgunder Vulkanland Steiermark DAC Ried Hochstrandl 2018 mit 95 Punkten. Chapeau!

grau- burgunder



Falstaff-Auszeichnung:
Grauburgunder
Vulkanland Steiermark
DAC Ried Hochstrandl



eine legende aus dem vulkanland steiermark



Wer sich mit dem Vulkanland Steiermark beschäftigt, wird hier fantastische Sauvignon Blanc entdecken. Dafür ist die Steiermark in der Weinwelt bekannt. Doch wer tiefer schürft, wird auf die Geheimnisse des Grauburgunders stoßen.

Der Grauburgunder ist eine feinfühlig Rebe. Er mag es weder zu feucht noch zu trocken, mag es nicht zu kalt und nicht zu warm. Er braucht viel Zuwendung bei der Laubarbeit und bedankt sich dennoch mit nur niedrigem Ertrag. Wie eine Diva offenbart er dann seine Eleganz und seinen Charakter und geizt mit seiner Zuwendung. Genau dafür wird er in Straden geliebt.

Der Grauburgunder mag die tonigen Basaltböden um Straden. Es ist eine der niederschlagsärmsten und eine der wärmsten Regionen der Steiermark – die idealen Bedingungen für unsere Diva, die sich schon seit geraumer Zeit hier wohl fühlt.

Doch das wahre Geheimnis liegt im Verborgenen – unter dem Basalt. Hier schlummert der Kalk der urzeitlichen Meeresablagerungen, den nur die älteren Reben mit ihren Wurzeln erreichen. Dieses facettenreiche Terroir spiegelt sich durch die Nährstoff- und Wasseraufnahme der Rebwurzeln in den Trauben und schließlich im Wein wider: Die fruchtbaren Basaltböden verleihen dem Grauburgunder die Opulenz, der Kalk jedoch sorgt für die Eleganz.

Die Trauben werden im Vulkanland Steiermark per Hand gelesen und in kleinen Lesekisten zum Weingut gebracht. Nach einer weiteren optischen Selektion erfolgt die schonende Verarbeitung im Keller. Hier setzt Stefan Krispel auf die Kombination von Schalenkontakt und Holz: Durch die Maischestandzeit entwickelt er seine typische Kupferfarbe und das Holz unterstützt die Würze und die Geschmackstiefe.

„Der Grauburgunder braucht Raum für seine Entwicklung. Im Gegensatz zum Weißburgunder, der seinen Geschmack im neutralen Edeldahl entfaltet, würde der Grauburgunder hier wie eingesperrt wirken.“

Das Kapitel Grauburgunder ist noch lange nicht zu Ende geschrieben. *„Das Spannende beim Grauburgunder ist, dass jeder Winzer im Vulkanland Steiermark diese Rebsorte anders ausbaut. Der Charakter vom Grauburgunder lässt das zu“,* so Stefan Krispel, der auch Mitglied der südoststeirischen Winzergemeinschaft „Eruption“ ist. Man spürt hier, dass der Plafond noch nicht erreicht ist. *„Beim Grauburgunder ist die Weltspitze nicht so definiert, wie bei anderen Rebsorten. Das sind jedes Jahr immer wieder neue Versuche, sich einer gewissen Perfektion zu nähern. Ich will in meiner Lebenszeit herausfinden, warum er wo gut hinpasst!“* gibt sich der Winzer ehrgeizig und zugleich erfreut, mit dem Grauburgunder eine Legende aus dem Vulkanland neu zu schreiben. —

„Unser spezielles Klima, unsere Böden, unsere Tradition und der Ausbau im großen Holzfass sind die Grundlagen für die Komplexität und den Charakter unseres Grauburgunders.“

Stefan Krispel



Die modernen Gästezimmer am Genussgut Krispel laden ein, sich einige schöne Tage am Genussgut zu machen und das steirische Vulkanland zu erkunden. Unterschiedliche Rieden erkunden, erloschene Vulkane, Burgen und Schlösser entdecken, oder sich auf die Suche nach der unsichtbaren vierten Kirche in Straden machen.

Urlaub am Genussgut Krispel: Was gibt's zu sehen?



Der Rosenberg mit seinen unzähligen Kellerstöckl lädt zum erwandert werden ein. Von hier hat man den romantischsten Blick auf Straden und man kann seinen Durst bei einem der vielen Buschenschänken stillen. Von dort geht es weiter durch Wald und Wiese zum Hochstrandl und zum Neusetzberg, wo die schönsten Sonnenuntergänge des Vulkanlands auf einen warten.



Straden lässt sich gut mit dem Fahrrad erreichen. Hier wartet der malerische Ort mit seiner langen Geschichte, die bis in das 12. Jahrhundert zurückreicht. Die drei Kirchen auf engem Raum sind der Blickfang der Region – doch wo versteckt sich die vierte Kirche?

Für sportliche Radfahrer bietet sich die Tour zu den erloschenen Vulkanen an, die die Umgebung mit ihrem Erscheinungsbild prägen: Vom Genussgut geht es am besten auf den Klöchberg, danach zum Königsberg bei Tieschen, weiter über St. Anna am Aigen nach Kapfenstein und dann über den Stradner-Kogel wieder retour zum Genussgut.

Wer gerne flaniert, kann die Altstadt in Bad Radkersburg entdecken oder im Kurpark in Bad Gleichenberg verweilen.



Auf der Rückfahrt kann man auf eine kleine Erfrischung in Straden in der Greißlerei de Merin vorbeischaun – hier gibt es kleine regionale Leckereien zu verkosten oder zum Mitnehmen. Für den großen Appetit empfehlen wir den BULLDOG Wirt – keine Angst, hier warten keine kläffenden Bulldoggen, sondern ein steirisches Landgasthaus mit einem schönen Gastgarten, Streichelzoo und einem skurrilen Museum. „Die Welt von Gestern“ gewährt einen tiefen Einblick in die landwirtschaftlich geprägte Vergangenheit der Südoststeiermark. Legendar sind hier auch die Flohmärkte.



Im Sommer drängt sich natürlich unser Gästepool für einen gemütlichen Tag am Genussgut nahezu auf. In der kühleren Jahreszeit locken die Thermen Bad Radkersburg, Bad Gleichenberg oder Loipersdorf.



Verweilt man einige Tage länger am Genussgut Krispel, ist ein Ausflug an die Burgen- und Schlösserstraße reizvoll. Über Schloss Kornberg und die Riegersburg geht es hier bis nach Herberstein, wo neben dem Schloss auch der Tiergarten besucht werden will.



Der Toni, die Wollschweine und der Sauvignon Blanc Ried Neusetzberg.



Die neue Definition der süßen Küche oder die Kunst, Menschen zu bezaubern.

made by lisa



Lisa Krispel ist die Jüngste im Team. Selbstverständlich ist sie Diplom-Sommelière, doch Wein ist nicht ihre einzige Leidenschaft. Als begeisterte Pâtissière schlägt ihr Herz für die süßen Dinge der Welt. Mit ihrer Marke **„made by Lisa“** hat sie sich über das Genussgut Krispel hinaus einen exzellenten Ruf erworben. Gebackten hat sie schon immer gerne. *„Ich habe bereits als Jugendliche gerne Muffins oder auch einmal einen Gugelhupf gemacht.“* Hier in diesen Job ist sie langsam hineingewachsen und seit einigen Jahren für die süße Küche am Genussgut zuständig. Praxis hat sie in den letzten Jahren schon viel gesammelt – wie zum Beispiel bei Eveline Wild, der Konditor-Weltmeisterin aus St. Kathrein am Offenegg, im Restaurant „Ikarus“ im Hangar 7 in Salzburg oder in Berlin im Coda bei Rene Frank – der einzigartigen Sterne-Pâtisserie – und im JUBEL am Prenzlauer Berg. Nach ihrer erfolgreichen Gesellenprüfung hat sie sich nun den Meistertitel als neues Ziel gesetzt.

Nun ist sie für die KostBar und das Genuss-theater tätig. *„In der KostBar haben wir wie gewohnt mehrere kleine Törtchen, inspiriert durch die Jahreszeiten, mit ausnahmslos qualitativ hochwertigen Produkten.“* Natürlich auch mit Lisas modernen Klassikern: Das Törtchen mit Haselnussnougat und Passionsfrucht oder das Törtchen mit Milchreis, weißer Schokolade und Rhabarber. Im Genuss-theater wird sie sich mit viel Liebe den Desserts widmen: *„Auf die Arbeit in der Küche freue ich mich unglaublich. Dort kann ich mich ausleben! Verspielt, aber zugleich aufs Produkt konzentriert.“* Es wird eine große Herausforderung werden und an Ideen wird es nicht mangeln. Man darf also gespannt sein. _____



Der Toni Krispel, der für das Genussgut den Grundstein legte, hat seit jeher eine Leidenschaft für hochwertige Nahrungsmittel und ist ein vitaler Mensch, der eine gewisse Portion Leichtigkeit in sich trägt. *„Ich war und ich bin immer auf der Suche nach authentischen Lebensmitteln, nach Dingen, die eine große Wertigkeit haben*

und meine Seele befreien und glücklich machen.“ Zugleich ist das das Credo des Genussguts, das Bekenntnis zum guten, nachhaltigen Leben, mit einem Schuss Leichtigkeit. 1999 hat Toni die Wollschweine nach Neusetzberg geholt. *„Sie gehören zu den wichtigsten und schönsten Dingen, die ich in meinem Leben kennenlernen durfte. Sie sind Teil meines Lebensinhalts!“* Das klingt gut.

Einen Lieblingswein hat der Toni übrigens auch: *„Sauvignon Blanc, Ried, Neusetzberg! Ein großartiger Wein, hohe Achtung vor meinem Sohn für seine Arbeit als Winzer. Außerdem kommt der Sauvignon Blanc von dem Berg, wo ich herkomme. Der schmeckt ganz eigenständig, so wie unser eigener Weg, auf dem wir nicht vergleichbar und auswechselbar sind.“* Und wo er recht hat, hat er Recht, der Toni. _____



die vermessung der sau



©MICHAEL REIDINGER



Was sich hinter diesem brachialen Titel verbirgt, ist weniger brachial, viel mehr genial. Einmal im Jahr kommt man am Genussgut zusammen, um alte Freunde wiederzusehen, einen guten Wein zu trinken und „die Sau zu vermessen“.

„Ein Schwein besteht aus vielen Teilen, mehr als nur Schmitzel und Schweinsbraten“, so der Toni Krispel, der das Wollschwein, eine alte mitteleuropäische Rasse, 1999 auf den Hof brachte. Sich der Tradition zu besinnen, möglichst alles von einem geschlachteten Tier zu

verspeisen, wurde von Toni Krispel wieder aufgenommen und mit „der Vermessung“ einmal im Jahr buchstäblich in Szene gesetzt.

Die Vermessung der Sau – ein sinnlich sinnvolles Zusammentreffen wie früher. Vom Beuschel bis zu Grammeln mit Trüffeln – wird alles verschmaust.

Ein alter schwerer Ofen, gusseiserne Pfannen – es hat etwas von einem Schlachtfest, in Anlehnung an die seinerzeitigen Hausschlachtungen, denen ein feierlicher Charakter

innewohnte. Zubereitet wird in einer vorgegebenen Reihenfolge. Begonnen wird mit den Innereien: Bluttommerl, Milzschnitten, geröstete Leber, Beuschel von Herz und Lunge, bis hin zu Bratwürsten und Krenfleisch. Ein Highlight hier sind sicherlich die ausgebackenen Grammeln mit Trüffeln. Als Finale kommen Schnitzel und Schweinsbraten. Dieses Fest findet jedes Jahr im Herbst statt, dauert drei Tage und geht immer in den Abend hinein. Würde es „die Vermessung“ nicht am Genussgut geben, man müsste sie erfinden. _____

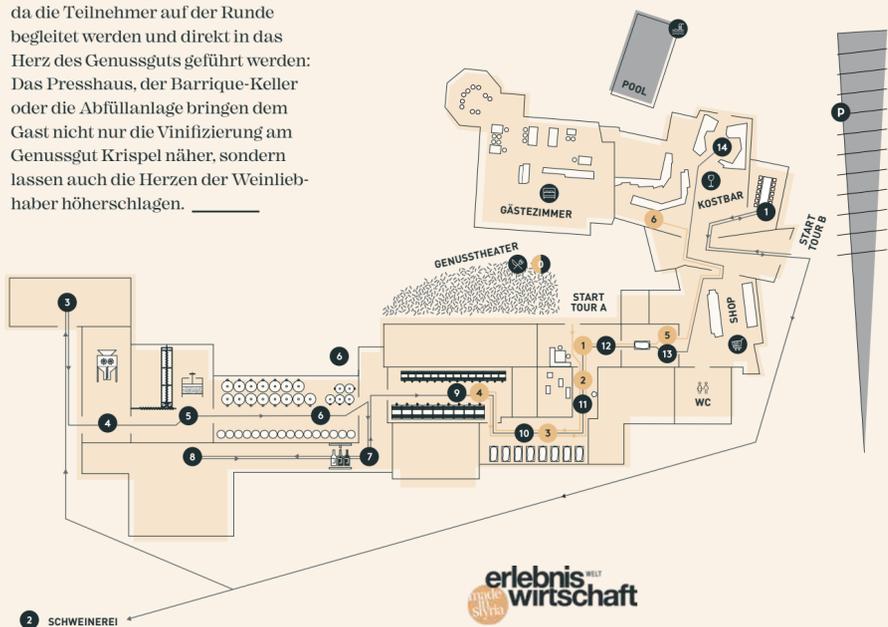
ein einblick in das herz des genussguts



Tatsächlich gibt es eine Möglichkeit, Genuss mit dem Ausbau von Wissen zu koppeln: Die Krispel-Genussgut-Tour. Schlendern, zuhören, neues über Schwein und Wein erfahren und genießen. So macht lernen Spaß.

Auf zwei verschiedene Arten ist das Eintauchen ins Krispel-Universum möglich: Die kurze und kostenlose „Entdeckertour“ kann sofort gestartet werden, wenn man nur auf einen Sprung am Genussgut vorbeischaut und sich einen schnellen Überblick über Wein und Wollschwein verschaffen will. Hier geht's unter anderem in den Neusetzer-Speckreiferaum oder in den Basaltweinkeller.

Die 90-minütige, geführte „Genießer-tour“ muss hingegen gebucht werden, da die Teilnehmer auf der Runde begleitet werden und direkt in das Herz des Genussguts geführt werden: Das Presshaus, der Barrique-Keller oder die Abfüllanlage bringen dem Gast nicht nur die Vinifizierung am Genussgut Krispel näher, sondern lassen auch die Herzen der Weinliebhaber höherschlagen. _____



erlebniswelt schwein wirtschaft

das fluchtachterl



Mit Freunden genießen.

Genuss lässt sich beim Krispel vermehren. Mit jedem Einkauf im Krispel-Webshop werden dem Käufer Weinbeeren gutgeschrieben. Diese sind wiederum im Krispel-Webshop einzulösen. Als kleines Dankeschön bekommt man bereits für den ersten Einkauf 10% Rabatt. Empfiehlt man unseren Webshop weiter, bekommt man weitere Beeren. Als besonderes Zuckerl werden die treuesten Kunden zu Veranstaltungen in den Krispel Genussclub eingeladen.



the great joy **novität!**

Ganz ehrlich: „The great joy“ bedeutet sinngemäß eine wahnsinnige Freude am Leben zu haben. So eine Freude lässt sich am besten mit einem Burgundersekt aus Chardonnay und Pinot Noir begleiten. Schonend gepresst, im großen Holzfass ausgebaut, dann traditionell in der Flasche vergoren. Brioche und reifer Apfel in der Nase, feinstes Mousseux, pikante aber harmonisch eingebundene Säure am Gaumen und mineralische Eleganz im Abgang. Was sagt uns das? Freude hat einen Geschmack gefunden. „The great joy.“

Lust auf eine Online-Verkostung mit Stefan Krispel?

Der Winzer Stefan Krispel und der Weinakademiker Hannes Hackl führen via Zoom-Meeting die Teilnehmer anhand der Verkostung von Gebiets-, Orts- und Lagenweinen in Kleinflaschen in das Wesen des Vulkanland Steiermark DAC ein. Die Teilnehmer lernen virtuell das Weingut Krispel kennen und können sich dabei vom aktuellen Jahrgang verzaubern lassen. Die Verkostungsthemen wechseln monatlich, nachschauen lohnt sich!

Online anmelden unter www.krispel.at/onlineverkostung

anmelden und vorteile genießen!

Der Newsletter

Schon legendär ist der Krispel Newsletter. Liebevoll gestaltet macht er nicht nur eine Vorfreude auf Wein und Schwein, sondern hat auch immer ein Angebot und auch gerne ein zur Saison passendes Kochrezept des Genussguts mit im Gepäck.

Wermut tut jedem gut, oder warum es wieder Zeit ist, etwas Neues zu kreieren

Stefan Krispel hat die Renaissance des Wermuts um die Note Gin erweitert, sehr zur Freude der Geschmacks-knospen: Auf Basis eines fruchtigen Weins mit dem Zutun von Orangen, Kräutern, Gewürzen und Gin entwickelt Stefan seine eigene Definition von Wermut. Cin cin!



ganz einfach online im
 krispel-webshop bestellen!
www.krispel.at



Grauburgunder
 Ried Hochstrandl
 Vulkanland Steiermark
 DAC 2018



Sauvignon Blanc
 Ried Neusetzberg
 Vulkanland Steiermark
 DAC 2019



Grauburgunder
 Straden
 Vulkanland Steiermark
 DAC 2019



Sauvignon Blanc
 Straden
 Vulkanland Steiermark
 DAC 2019



Gelber Muskateller
 Vulkanland Steiermark
 DAC 2020



Sauvignon Blanc
 Vulkanland Steiermark
 DAC 2020



Weissburgunder
 Vulkanland Steiermark
 DAC 2020



Grauburgunder
 Vulkanland Steiermark
 DAC 2020



Welschriesling
 Vulkanland Steiermark
 DAC 2020



für die
 kids!

Traubensaft
 rot



Gutscheine



Wollschwein
 Leberaufstrich



Wollschwein
 Neusetzer Klassik



Weingut Krispel GmbH Neusetz 29, 8345 Straden

Koordinaten: 46.800961-15.915747

T. +43/3473/7862 E. office@krispel.at

Geöffnet ab:

Ab-Hof-Verkauf: 01.04.2021

KostBar: 30.04.2021

Gästezimmer: 30.04.2021

Aktuelle Öffnungszeiten auf www.krispel.at ersichtlich.

